

Winterpasta

mit Porree



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Pasta und Sauce:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- ½ Stange ERNTEKRONE Lauch (der weiße Teil)
- 500 g VILLA GUSTO Spaghetti oder MUTTERS BESTE Bandnudeln
- 100 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 200 ml Weißer Burgunder
- 4 EL Belluccino Olivenöl
- 1 Prise COOK! Pfeffer, Salz

Topping:

- ½ Stange ERNTEKRONE Lauch (der grüne Teil)
- 2 EL Belluccino Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

Crunch:

- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 2 EL ARDILLA Walnusskerne
- 1 EL LANDFEIN Butter
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Lauch der Länge nach aufschneiden und Sand sowie Erde auswaschen. Das Wurzelende entfernen. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen.
2. Den weißen Teil vom Lauch zusammen mit der Zwiebel in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken.
3. Für den Crunch die Walnüsse fein hacken und mit den Semmelbröseln in der Butter goldbraun rösten – mit frisch gehackter Petersilie und etwas Salz verfeinern.
4. Das Nudelwasser mit einer großen Prise Salz zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen.
5. Währenddessen Olivenöl in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin glasig anschwitzen und nur leicht bräunen.
6. Alles mit Weißwein ablöschen und für 2–3 Minuten reduzieren lassen – die Sahne aufgießen und Parmesan einrühren.
7. Den grünen Teil vom Lauch in dickere Scheiben schneiden und zusammen mit Olivenöl und Butter scharf anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Honig leicht karamellisieren – mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die helle Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln untermischen und alles zusammen mit dem grünen Lauch und Nusscrunch anrichten.

